



VIOLÃO @PqMeMarcou · 25 de jan

...

Gente a Ana Maria Braga já tocou abertura do Naruto no programa, agora ela aparece de Sakura. Eu não sei vcs, mas essa mulher é otaku sim!



02/2021

## Cabelo rosa de Ana Maria Braga inspira ação de oportunidade de HONDASHI®

Apresentadora ensina receita de l amen após compara o com personagem de anima o japonesa

São Paulo, fevereiro de 2021 – Nas últimas semanas, Ana Maria Braga virou um dos principais assuntos na internet devido   sua mudança no visual. A apresentadora, que apareceu com cabelo rosa no programa “Mais Você”, da TV Globo, recebeu apoio dos internautas e foi comparada   personagem Sakura, do anime “Naruto”, que fez sucesso nos anos 2000.

A partir do acontecimento, a marca de tempero HONDASHI®, da Ajinomoto do Brasil, fechou uma parceria que resultou em posts no Facebook e Instagram da apresentadora ensinando a preparar l amen – prato elaborado tradicionalmente com o produto, que tem como base principal o peixe bonito seco. A a o foi idealizada pela agência Cappuccino Digital.

“HONDASHI® oferece um sabor autêntico e muito característico de pratos orientais, como yakissoba, missoshiro e muitos outros já conhecidos pelos brasileiros. A conexão de Ana Maria Braga com a cultura otaku, representada por fãs de mangás e anima es japonesas, foi a oportunidade ideal para reforçar nossa comunica o com esse público jovem e antenado”, afirma o gerente de marketing da marca, Thiago Campos.

Alinhado à estratégia, HONDASHI® também fará uma ação em parceria com o canal de gastronomia asiática GoHanGo, que publicará quatro vídeos-receita sobre pratos orientais, que serão preparados por cada participante do canal e em formato de game show.

#### Sobre HONDASHI®

HONDASHI® é um tempero em pó à base de peixe bonito seco, o que garante o sabor autêntico e gostoso às preparações, ajudando a inovar para não cair na rotina e dando aos pratos um sabor surpreendente, rico e original. Muito versátil, HONDASHI® é ideal para ser usado em peixes e frutos do mar e é essencial na preparação das receitas típicas japonesas, exercendo um papel fundamental à cultura oriental. Pode ser utilizado ainda em outras receitas salgadas, pois oferece um toque surpreendente aos mais diferentes pratos, como aves, carnes, saladas, massas, legumes, sopas.